



PIANO di LAVORO del Docente SPECIFICO CORSO SERALE
per le classi degli indirizzi Professionali Nuovo Ordinamento (D.Lvo . 61/2017)

Classe : 2 Periodo Serale

Indirizzo: Enogastronomico

Disciplina: Laboratorio dei Servizi enogastronomici settore

Cucina Docente: FUSCO CRISTIAN

a. s. 2024/2025

Codice Unità Didattiche

Ore

1° Quadrimestre

Codice Unità Didattiche	Ore	
	Unità di apprendimento F "L'igiene e la sicurezza sul lavoro"	15
A1-S-Eno-Ser	<i>Approfondimento del sistema di autocontrollo e la sicurezza alimentare</i>	4
A2-S-Eno-Ser	<i>L'operatività del sistema di autocontrollo H.A.C.C.P.</i>	2
A3-S-Eno-Ser	<i>L'applicazione delle fasi del sistema di autocontrollo</i>	2
A4-S-Eno-Ser	<i>La prevenzione antinfortunistica</i>	3
A5-S-Eno-Ser	<i>Le regole necessarie per salvaguardia della salute sul luogo di lavoro</i>	2
A6-S-Eno-Ser	<i>L'applicazione delle norme di Primo Soccorso</i>	2
	Unità di apprendimento G "Gli alimenti freschi e conservati ed i diversi utilizzi in cucina"	15
B1-S-Eno-Ser	<i>Le caratteristiche ingredienti di origine vegetale</i>	2
B2-S-Eno-Ser	<i>Le caratteristiche degli ortaggi che caratterizzano la cucina italiana</i>	2
B3-S-Eno-Ser	<i>Le caratteristiche delle farine, degli amidi e dei diversi addensanti</i>	2
B4-S-Eno-Ser	<i>Le caratteristiche delle diverse carni e gli usi di cucina</i>	3
B5-S-Eno-Ser	<i>Le caratteristiche dei pesci, dei molluschi e dei crostacei</i>	3
B6-S-Eno-Ser	<i>I prodotti di pasticceria ed i semilavorati</i>	3
	Unità di apprendimento H "Il menu, la compilazione e la tipicità del territorio"	12
C1-S-Eno-Ser	<i>L'applicazione delle regole di compilazione del menu</i>	4
C2-S-Eno-Ser	<i>I prodotti della gastronomia italiana. I prodotti biologici, la filiera corta KM 0, i prodotti tipici. La classificazione degli alimenti in gamme.</i>	4
C3-S-Eno-Ser	<i>I menu nella ristorazione e nelle diverse occasioni</i>	4
	Unità di apprendimento I "Il laboratorio: le tecniche operative nella e preparazione dei diversi piatti"	70
D1-S-Eno-Ser	<i>L'operatività di cucina ed il lavoro per partite e in autonomia</i>	10
D2-S-Eno-Ser	<i>La preparazione degli alimenti e l'applicazione delle diverse cotture</i>	10



D3-S-Eno-Ser	<i>La preparazione degli antipasti tipici italiani ed internazionali</i>	10
D4-S-Eno-Ser	<i>Preparazione di primi piatti della cucina italiana ed internazionale</i>	10
D5-S-Eno-Ser	<i>La preparazione dei secondi piatti a base di carne, pesce e uova della cucina italiana ed internazionale</i>	10
D6-S-Eno-Ser	<i>La preparazione di vegetali e contorni</i>	10
D7-S-Eno-Ser	<i>Le preparazione di dessert della cucina italiana ed internazionale</i>	10
	Unità di apprendimento L "La gestione economica della cucina"	6
E1-S-Eno-Ser	<i>Il food cost del settore cucina cenni</i>	2
E2-S-Eno-Ser	<i>I canali di acquisto del settore cucina cenni</i>	2
E3-S-Eno-Ser	<i>L'applicazione della modulistica del settore cucina cenni</i>	2

Verifiche previste nell'anno

n° 2	<i>Scritte – per una stima di ore</i>	6
n° 2	<i>Orali – per una stima di ore</i>	2
n°	<i>Altra tipologia – per una stima di ore</i> Verifiche pratiche in itinere	

Unità di Apprendimento multidisciplinari (Educazione civica, altre Uda multidisciplinari...)

	<i>Uda Ed.Civica: Legalità: principio base per vivere in maniera civile</i>	6

Totale ore di lezione del corso | **132**

Cremona,30/10/2024

Il Docente Fusco Cristian

Nota: Il piano annuale per classe - disciplina è un preventivo che evidenzia le Unità di Apprendimento con le rispettive Unità didattiche che si intendono sviluppare e il tempo impiegato, il numero di verifiche che si intendono effettuare e la stima totale delle ore del corso che corrisponde al monte ore curricolare della disciplina. Le Unità di Apprendimento, il codice e il titolo delle Unità didattiche fanno riferimento alla progettazione per disciplina (Piano standard di disciplina) depositata presso l'Istituto dal Coordinatore di disciplina. Questa scheda va caricata on line sul sito dell'Istituto e va presentata alla classe come parte integrante del Contratto formativo.